? INFORMATION IMPORTANTE À CONSERVER PAR L'UTILISATEUR INFORMATION IMPORTANTE

MANUEL D'UTILISATION

Référence 127728

OM/SM-EE(CE)
INTERNATIONAL

MODÈLE: EE - CE MARK
Autocuiseur Industriel à Chemise de Vapeur

Système autonome monobloc
Chauffage électrique
Montage au sol
Fixe

NSF CE

CONSERVER CETTE NOTICE AVEC LE MANUEL D'UTILISATION DU MODÈLE EE. TOUT UTILISATEUR ET TECHNICIEN RÉPARATEUR DOIT LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CETTE NOTICE ET DU MANUEL D'UTILISATION.

GROEN®

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Unified Brands recommends referencing our product line websites, unifiedbrands.net, for the most updated product information and specifications.

MADE IN USA™

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE ET CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN ET À LA LÉGISLATION NATIONALE EN VIGUEUR. PRÊTER UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE À LA RÉGLEMENTATION SUIVANTE:

- **RÉGLEMENTATION IEE (INSTALLATION ÉLECTRIQUE)**
- **RÉGLEMENTATION SUR L'ÉLECTRICITÉ AU TRAVAIL**
- **RÉGLEMENTATION SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL**
- **RÉGLEMENTATION LOCALE ET NATIONALE SUR LE BÂTIMENT**
- **RÉGLEMENTATION SUR LA PROTECTION CONTRE LES INCENDIES**

TOUT UTILISATEUR EST SENSÉ CONNAÎTRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ÉNONCÉES DANS LA RÉGLEMENTATION SUR LA PROTECTION CONTRE LES INCENDIES. TOUT UTILISATEUR DOIT TOUT PARTICULIÈREMENT SAVOIR QU'IL EST NÉCESSAIRE D'EFFECTUER UN ENTRETIEN DE L'APPAREIL À INTERVALLES RÉGULIERS. CET ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE AFIN D'ASSURER LA PÉRENNITÉ ET L'EFFICACITÉ DE L'APPAREIL.

ATTENTION DANGER: POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION, TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ DOIVENT ÊTRE MIS À LA MASSE.

APRES INSTALLATION, LE MANUEL D'UTILISATION DOIT ÊTRE DONNÉ EN MAINS PROPRES AUX UTILISATEURS ET L'INSTALLATEUR DOIT FORMER LA (OU LES) PERSONNE(S) RESPONSABLE(S) À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL.

CETTE MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE INDUSTRIEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ. LA PERSONNE EN CHARGE DES OPÉRATIONS DOIT VEILLER À CE QUE TOUT UTILISATEUR PORTE DES VÊTEMENTS DE PROTECTION ADÉQUATS ET SACHE QUELLES SONT LES PIÈCES DE LA MACHINE QU'IL NE FAUT PAS TOUCHER AU RISQUE DE SE BRULER.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, L'UTILISATEUR NE DOIT EN AUCUN CAS TENTER DE RÉGLER TOUTE PIÈCE PROTÉGÉE PAR LE FABRICANT.

DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN.

ATTENTION DANGER: LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR.

ATTENTION: LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQUE VOUS LES COUPEZ.

ATTENTION DANGER: AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉGÂTS MATERIELS, SUIVRE RIGOUREUSEMENT LE SCHÉMA DE CÂBLAGE LORS DU RACCORDEMENT DE LA MACHINE.

ATTENTION DANGER: AVANT DE NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE LA MACHINE, DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET OU À LA VAPEUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE LA MACHINE.

ATTENTION DANGER: LIRE ATTENTIVEMENT LES MISES EN GARDE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE L'ÉTIQUETTE FIGURANT SUR LE PRODUIT DE NETTOYAGE. VEILLER À PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION ET DES GANTS EN CAOUTCHOUC EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.

AVIS: NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS OU DÉTARTRANTS CONTENANT DE L'ACIDE SULFAMIQUE OU DU CHLORE, Y COMPRIS DE L'ACIDE CHLORHYDRIQUE. SI LA TENEUR EN CHLORURE D'UN PRODUIT NE PEUT ÊTRE DÉTERMINÉE, CONTACTER LE FABRICANT.

AVIS: NE PAS UTILISER DE PRODUIT DÉGRAISSANT CONTENANT DE L'HYDROXYDE DE POTASSIUM OU DE L'HYDROXYDE DE SODIUM OU TOUT PRODUIT ALCALIN.

ATTENTION DANGER: TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET D'ENDOMMAGER LA MACHINE. TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ GROEN ANNULERA TOUTES GARANTIES.

ATTENTION DANGER: HAUTE TENSION À L'INTÉRIEUR DES BOÎTIERS DE COMMANDE. DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES VOIRE LA MORT.

TABLE DES MATIÈRES

1.0 Description de la machine 5

2.0 Inspection et déballage 6

3.0 Installation 7

4.0 Première mise en marche 8

5.0 Fonctionnement 9

6.0 Ordre des opérations 10

7.0 Entretien et maintenance 11

8.0 Nettoyage 13

9.0 Guide de dépannage 14

10.0 Liste des pièces 16

11.0 Schémas électriques 21

12.0 Fiche de maintenance 24

Garantie 25

Références

KLENZADE SALES CENTER ECOLAB. Inc.
370 Wabasha
St. Paul, Minnesota 55102
800/352-5326 or 612/293-2233

NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
60 Battery March Park
Quincy, Massachusetts 02269

NFPA/70 - The National Electrical Code

ECONOMICS LABORATORY, INC.
St. Paul, Minnesota 55102

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Rd.
Ann Arbor, Michigan 48106

UNDERWRITERS LABORATORIES, INC.
333 Pfingsten Road
Northbrook, Illinois 60062

ZEP MANUFACTURING CO.
1310-T Seaboard Industrial Blvd.
Atlanta, Georgia 30318

1.0 Description de la machine

Les modèles EE de Groen sont des autocuiseurs industriels fixes à chemise de vapeur, installés au sol et équipés d'une source interne de vapeur chauffée à commande thermostatique. L'appareil est monté sur un socle robuste et possède une source de vapeur autonome chauffée électriquement avec commandes associées. L'eau chauffée par les résistances électriques permet de bouillir l'eau du réservoir situé sous la chemise afin de produire de la vapeur sous pression.

L'autocuiseur est protégé par une enveloppe en acier inoxydable. Toutes les commandes sont à l'intérieur de compartiments en acier inoxydable et l'autocuiseur repose sur des pieds tubulaires en acier inoxydable.

Le modèle EE est disponible en plusieurs versions: 20, 40, 60 ou 80 gallons (76, 151, 227 ou 303 litres) de contenance. La marmite de l'autocuiseur est soudée afin de ne former qu'une seule pièce. Ces modèles sont équipés de robinets tangentiels (robinets de soutirage) de 2 po. (50 mm) et d'un filtre en acier inoxydable. Ce dispositif de soutirage comporte un robinet d'arrêt à disque. Un thermostat permet d'allumer électriquement la machine et de régler la température de cuisson. Les instruments suivants sont fournis afin de connaître l'état de la machine:

- *Tube de niveau en verre*: - indique le niveau d'eau à l'intérieur de la chemise de vapeur
- *Manomètre de pression et dépression*: - indique la pression de la vapeur et la présence éventuelle d'air à l'intérieur de la chemise.
- *Voyant lumineux*: - indique que l'autocuiseur chauffe.

Commandes automatiques à l'intérieur de la machine:

- *Contacteur (relais conjoncteur)*: Le contacteur est contrôlé par un thermostat et permet d'allumer et d'éteindre les résistances chauffantes.
- Dispositif de coupure de bas niveau d'eau: - permet d'éteindre la machine afin d'éviter que les résistances chauffantes ne chauffent excessivement si ces dernières sont mises à nue en cas de perte d'eau.
- Soupape de sécurité: - permet de libérer de la vapeur si la pression de la chemise est trop élevée.

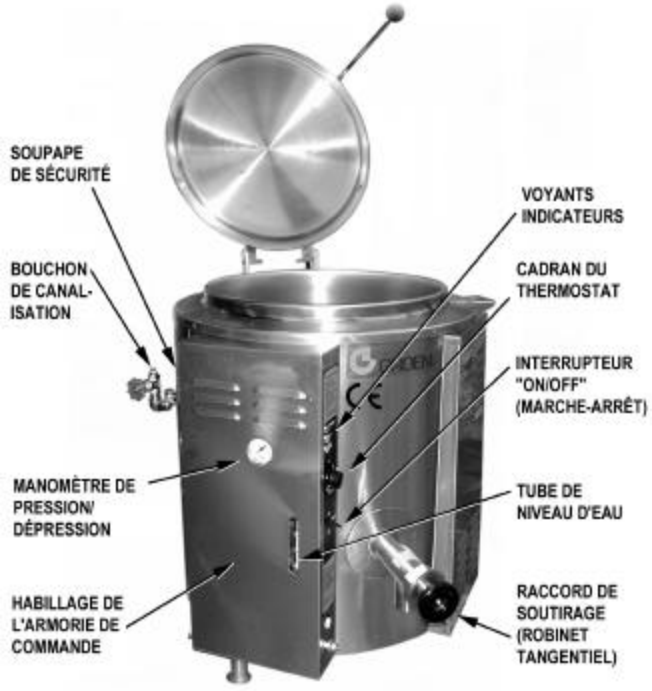
La chemise de vapeur est remplie en usine avec de l'eau traitée.

Lorsque l'air est purgé de la chemise, l'autocuiseur offre une cuisson uniforme à toute température entre 150 et 270°F (65° à 132°C). Cette plage de température permet de réchauffer, mijoter, bouillir ou braiser des aliments.

L'intérieur et l'extérieur de la machine possèdent une magnifique finition polie. L'autocuiseur a été inspecté en atelier par l'ASME (Association d'Ingénieurs en Mécanique des États-Unis) et figure parmi les appareils homologués pour une pression de service maximum de 30 PSIG (206 kPa).

Options disponibles sur les modèles EE et AE:

- Robinet de soutirage de 3 po. (75mm)
- Grille de filtrage ou disque à perforations
- Paniers (système TRI-BC)
- Robinets de remplissage d'eau
- Dispositif automatique de remplissage
- Brosse de nettoyage pour autocuiseur
- Enveloppe interne en acier inoxydable



CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOCUISEUR				
	EE-20	**EE-40**	**EE-60**	**EE-80**
Contenance	20 gal (75 l)	40 gal (150 l)	60 gal (226 l)	80 gal (300 l)
Diamètre	26 in (66 cm)	32 in (81 cm)	36 in (91 cm)	38 in (96.5 cm)
Hauteur du bord	37 in (94 cm)	37 in (94 cm)	40 in (102 cm)	44 in (112 cm)
Largeur totale	26 in (66 cm)	32 in (81 cm)	36 in (91 cm)	38 in (96.5 cm)
Distance avant arrière	38¼ in (97 cm)	48¼ in (123 cm)	47¼ in (120 cm)	49¼ in (125 cm)

2.0 Inspection et Déballage

La machine est livrée dans un carton d'expédition. Elle est vissée ou fixée sur une palette avec des sangles. Immédiatement après la livraison, inspectez le carton afin de vous assurer qu'il n'a pas été endommagé.

ATTENTION
LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQU'ELLES SONT COUPÉES. VEILLEZ À CE QUE LES AGRAFES DEMEURÉES DANS LES PAROIS DU CARTON NE VOUS BLESSENT PAS ET N'ENDOMMAGENT PAS LA MACHINE.

Coupez avec prudence une des sangles en polyester du carton et retirez les côtés de la boîte. Soulevez le carton afin de découvrir la machine.

Inspectez rigoureusement la machine afin de vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage caché. Informez immédiatement le transporteur si la machine a été endommagée pendant le transport ou si la machine livrée ne correspond pas à la commande.

Inscrivez le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre machine et conservez ces informations à titre de référence. Inscrivez ces informations en haut de la fiche de maintenance fourni à la fin de ce manuel.

Conservez ce manuel afin que tout utilisateur puisse le consulter si nécessaire. .

ATTENTION
LA MACHINE EST LOURDE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

Avant de procéder à l'installation, coupez une des sangles retenant la machine à la palette. Retirez la machine de la palette en la soulevant tout droit. Vérifiez qu'aucune pièce détachée ne soit demeurée dans les matériaux d'emballage avant de les jeter.

La machine est livrée dans un carton d'expédition.

Elle est vissée ou fixée sur une palette avec des sangles.

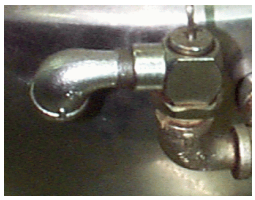
3.0 Installation

Cet autocuiseur Groen possède un câblage interne complet et peut être raccordé immédiatement. Reportez-vous aux schémas de câblage situés à l'intérieur du panneau de service de l'armoire de commande et à la fin de ce manuel. Toute modification mécanique ou électrique doit être approuvée par le bureau d'études et le service technique de Groen.

ATTENTION DANGER
LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

La machine a été testée en usine afin de s'assurer du bon fonctionnement de toutes les commandes et des résistances chauffantes.

3.1 Placez l'autocuiseur et assurez-vous qu'il est à niveau en tournant les pieds afin de régler la longueur des jambes. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance de la machine.



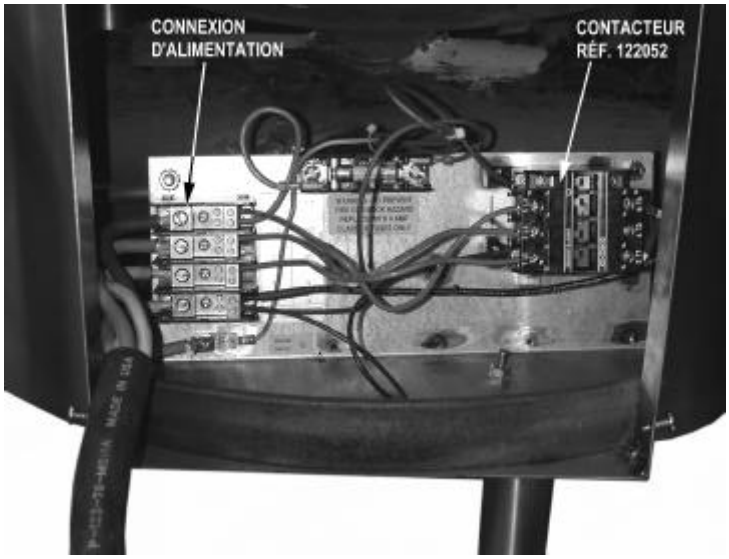
3.2 Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve au dessus de la moitié du tube de verre. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 12.

3.3 Le coude à la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas. Dans le cas contraire, le tourner vers le bas.

3.4 Effectuez les raccordements électriques conformément à la plaque signalétique de la machine. Respectez la réglementation locale et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70.

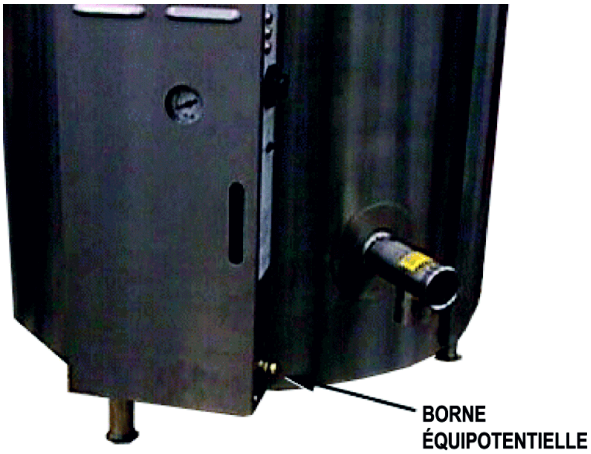
3.5 La machine est raccordée pour un fonctionnement triphasé lorsqu'elle est expédiée de l'usine. Reportez-vous au schéma de câblage pour un raccordement monophasé.

3.6 Effectuez la pose des câbles électriques en les passant par l'ouverture située au dos de l'habillage de la machine dans un conduit de 1 po. (25 mm) de diamètre et en veillant à ce que le raccordement des câbles d'entrée soit étanche à l'eau. Effectuez les connexions d'alimentation au niveau du bloc de jonction. Respectez la réglementation locale et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70. Lorsque vous pouvez choisir entre deux réglementations en vigueur, choisissez toujours celle qui est la plus rigoureuse. (Il est **déconseillé** d'utiliser un câble blindé BX).



DANGER
METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DE LA BORNE FOURNIE. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

3.7 Borne équipotentielle - Le modèle est équipé d'une borne équipotentielle conformément à la réglementation nationale en vigueur.



La borne équipotentielle se trouve au bas du panneau de commande.

3.8 Vérifiez les points suivants afin de vous assurer que l'autocuiseur fonctionne correctement:

! L'autocuiseur est à niveau.
! Le niveau d'eau de la chemise est adéquat.
! La soupape de sécurité est dirigée vers le bas.
! L'autocuiseur est alimenté par un cordon électrique étanche et conforme à la tension, phase et intensité recommandées.
! Il existe suffisamment de place autour de la machine afin de procéder à son nettoyage et à toute réparation

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES*

	EE-20		EE-40		EE-60		EE-80	
	KW	**AMP**	**KW**	**AMP**	**KW**	**AMP**	**KW**	**AMP**
230 Volts, monophasé	12	48	24	96	N/A		N/A	
400 Volts, triphasé	12	48	24	96	36	143	36	143

4.0 Première mise en marche

IMPORTANT:
VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.

Après avoir installé la machine, l'installateur doit effectuer un essai afin de s'assurer que la machine fonctionne correctement.

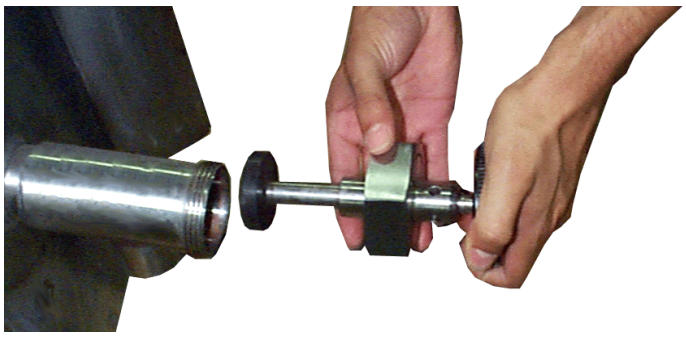
4.1 Retirez toute documentation et tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.

4.2 Nettoyez le robinet de soutirage (raccord de sortie) afin que rien ne gène l'évacuation du contenu de l'autocuiseur.

4.3 Montez le robinet de soutirage (emballé séparément) en le glissant dans le raccord et en serrant le gros écrou en acier inoxydable.

4.4 Allumez l'autocuiseur.

4.5 Versez de l'eau dans l'autocuiseur jusqu'à ce que son contenu mesure environ 6 po. (150 mm) de profondeur.



Glissez le robinet dans le raccord et serrez le gros écrou en acier inoxydable.

4.6 Vérifiez que le robinet de soutirage fonctionne correctement en l'ouvrant complètement, puis en le fermant avant que toute l'eau ne s'échappe.

4.7 Suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" à la section "Fonctionnement" de ce manuel et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer et la machine devrait chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.

ATTENTION DANGER
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

4.8 Pour éteindre la machine, réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

Si la machine fonctionne conformément aux indications, elle peut à présent être utilisée. Si la machine ne fonctionne pas conformément aux indications, contactez un technicien réparateur agréé Groen.

5.0 Fonctionnement

L'utilisateur contrôle la machine grâce au cadran du thermostat. Le cadran permet d'allumer ou d'éteindre les résistances électriques et règle la température de fonctionnement de la machine.

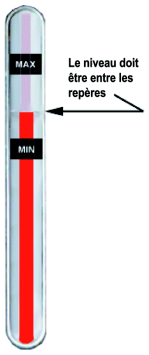
A. Pour allumer l'autocuiseur

5.1 Les modèles EE possèdent trois voyants situés sur le panneau de commande:

! Voyant d'alimentation: - indique que la machine est alimentée en électricité

! Voyant de chauffage "HEAT" (cuisson): - indique que les résistances chauffantes chauffent.

! Voyant de bas niveau d'eau: - indique que le niveau d'eau de la machine est insuffisant et il vous faudra corriger le problème.

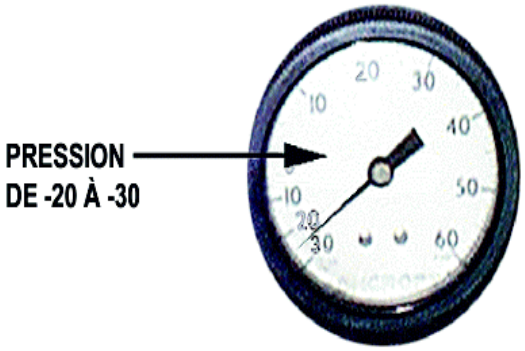


Vérifiez tous les jours le tube de niveau afin de vous assurer que le niveau d'eau de la chemise est suffisant.

5.2 Les modèles EE sont équipés d'un contacteur de niveau d'eau. Ce dernier est monté sur une console au-dessus et en avant du manomètre de l'autocuiseur et du tube de niveau en verre, à l'intérieur de l'armoire de commande. Ce contacteur surveille le niveau d'eau et allume le voyant de bas niveau afin que vous ajoutiez de l'eau à la chemise.

5.3 VÉRIFIEZ TOUS LES JOURS le niveau d'eau de la chemise. Le niveau doit être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" à la page 12 de ce manuel. gauge.

5.4 Vérifiez le manomètre lorsque l'autocuiseur est froid. Si le manomètre n'indique pas au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression (c'est à dire un relevé négatif de 20 à 30 au-dessous de 0), voir "Dépression de la chemise" à la page 11.



Vérifiez que le manomètre indique au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression.

5.5 Assurez-vous que le filtre recouvre le raccord destiné au robinet de soutirage situé au bas de l'autocuiseur. Vous éviterez ainsi que des aliments ne s'y accumulent.

5.6 Tournez le thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le voyant de cuisson indique que la machine est en train de chauffer. Si le voyant s'allume et s'éteint cela indique que l'autocuiseur demeure à la température consignée. **Les contacteurs à l'intérieur de l'habillage émettront un déclic lorsque la machine s'arrête et se remet en marche. Ceci est normal.**

5.7 Pour transvaser ou vider le contenu de l'autocuiseur:

5.7.1
Videz le contenu de l'autocuiseur en utilisant le robinet de soutirage, une louche ou le panier en option.

ATTENTION DANGER
SOULEVEZ LE COUVERCLE AVEC PRÉCAUTION POUR ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

ATTENTION
VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.

5.2 Panier en option

Un panier en option se fixant sur l'autocuiseur peut faciliter la cuisson d'aliments devant être placés dans de l'eau bouillante, tels que les oeufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. Le filtre à mailles en nylon doit être utilisé uniquement pour des produits plus petits que le diamètre des mailles (environ 1/4 de po. ou 6 mm), y compris le riz et les pâtes de petite taille.

Conseils d'utilisation:

a) Tenez en compte que les 3 paniers et leur contenu risquent de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur à moitié seulement. Faites un essai afin de voir l'espace qu'occupent les paniers et leur contenu lorsque l'autocuiseur est éteint (OFF) et ne comporte que de l'eau froide.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

ATTENTION DANGER
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

b) Remplissez les paniers sur une surface de travail plane et stable.

c) Après avoir rempli les paniers, soulevez-les avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.

d) Baissez lentement le panier rempli dans l'autocuiseur et accrochez-le au "Y" du cadre.

e) Lorsque vous retirez les paniers, soulevez-les tout droit en veillant à ce qu'ils ne touchent pas le bord de l'autocuiseur ni le bec verseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

f) Laissez l'eau chaude s'égoutter complètement du panier avant de retirer les paniers de l'autocuiseur. Ne pas laisser reposer les paniers sur le bord de l'autocuiseur ni sur le bec verseur. Si les paniers sont trop lourds à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu du panier et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, **SINON...**

g) Placez les paniers remplis d'aliments sur une surface plane, stable et à l'intérieur d'un cuiseur ou d'un moule à cuisson afin de récupérer toute eau chaude s'égouttant des aliments.

5.8 Pour éteindre l'autocuiseur

5.8.1 Réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

5.8.2 Avant de réparer ou de procéder à l'entretien de la machine ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période:

a) Réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

b) Coupez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles.

6.0Ordre des Opérations

Les grandes lignes suivantes permettront au personnel de mieux comprendre le fonctionnement de la machine.

Lorsque l'utilisateur met en marche la machine en réglant le thermostat de "OFF" (arrêt) à un réglage désiré, le contacteur du thermostat se ferme. Le voyant de cuisson s'allume et les contacteurs se ferment, et les résistances chauffantes (éléments chauffants) sont alors alimentées en courant.

Lorsque la température de la chemise de vapeur atteint la valeur correspondante à la température consignée du cadran, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci entraîne l'extinction du voyant lumineux, l'ouverture des contacteurs et coupe toute alimentation aux résistances.

Dés que le thermostat détecte que la machine se refroidit et que la température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme, le voyant lumineux s'allume, les contacteurs se ferment, et les résistances se rallument. La machine s'allumera et s'éteindra ainsi afin de demeurer à la température consignée. Voici pourquoi le voyant s'allume et s'éteint lors du fonctionnement de la machine.

Si la pression de la chemise dépasse 30 PSIG, la soupape de sécurité s'ouvrira et laissera s'échapper tout excès de pression.

Si le niveau d'eau de la chemise descend trop bas et si les résistances chauffent de manière excessive, un limiteur de pression à maximum s'ouvrira et éteindra les résistances électriques jusqu'à ce que l'autocuiseur ait refroidi.

Réglez le thermostat sur "OFF" (arrêt) afin d'arrêter toutes les commandes et les circuits des résistances.

7.0Entretien et Maintenance

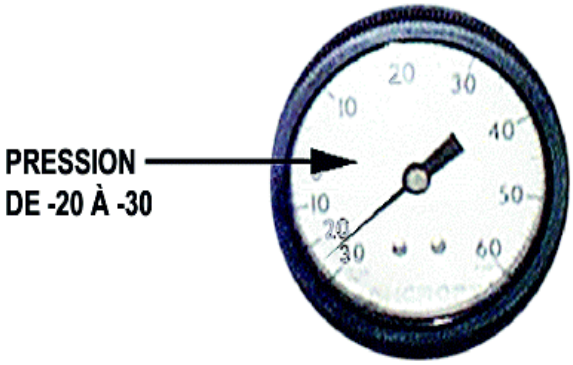
***AVIS**: Pour toutes réparations, veuillez contacter Groen ou tout autre réparateur agréé Groen.*

7.1. Maintenance périodique

Il existe une fiche d'entretien et de maintenance à la fin de ce manuel. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cet appareil Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectué le travail. Conservez ce manuel avec la machine afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

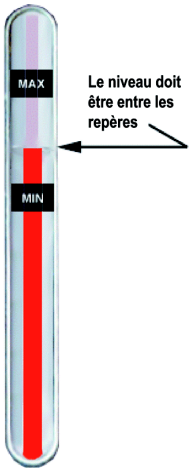
Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine puis augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:

a. Vérifiez tous les jours le manomètre de pression/ dépression. Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, voir la section "Dépression de la chemise" ci-dessous.



Vérifiez que le manomètre indique au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression.

b. Vérifiez également tous les jours le niveau de l'eau de la chemise. Le niveau devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 12.



c. Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois. Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à quinze (15) PSI (105 kPa) en tenant le levier d'essai pendant au moins 5 secondes. Ensuite, relâchez le levier et laissez la soupape se refermer en claquant. Si le levier ne fonctionne pas, et si rien ne s'échappe, ou si la soupape fuit, arrêtez immédiatement la machine et contactez un réparateur agréé Groen.

ATTENTION DANGER
ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

7.2 Dépression de la chemise

Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois.

Lorsque l'autocuiseur est froid, tout relevé positif au niveau du manomètre de pression/dépression ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air dans la chemise ralentira le chauffage de l'autocuiseur.

Pour retirer l'air:

a. Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau ou le produit désiré dans l'autocuiseur).

b. Le coude à la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas afin que la vapeur s'échappe vers le sol.

c. Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSIG, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en soulevant le levier de la soupape de sécurité pendant environ une seconde. Répétez cette opération, puis laissez le levier ou l'anneau se refermer en claquant de façon à ce que la soupape se ferme correctement.

ATTENTION DANGER
ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

7.3 Remplissage de la chemise et traitement de l'eau

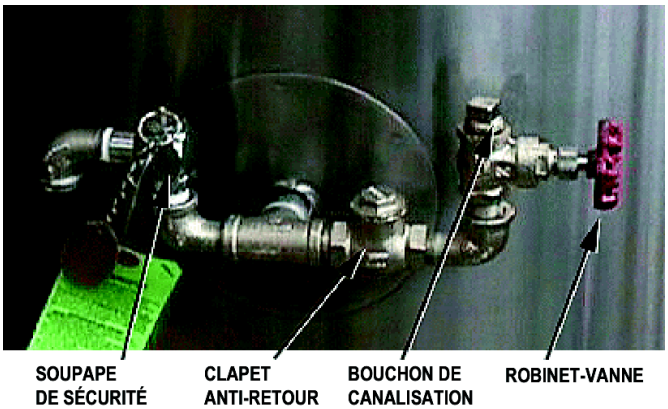
La chemise est étanche et a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de l'ouverture de la soupape de sécurité ou lors d'une purge. Il vous faudra parfois rétablir le niveau d'eau de la chemise.

a. Si vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparer de l'eau traitée comme indiqué à l'étape 7.4 "Traitement de l'eau". Ne pas utiliser de l'eau du robinet.

b. Laissez l'autocuiseur refroidir. Retirez le bouchon de canalisation de la tuyauterie de remplissage de la chemise.

c. Ouvrez le robinet-vanne et versez l'eau distillée ou l'eau traitée.

d. Maintenez la soupape de sécurité ouverte lorsque vous versez l'eau afin que l'air puisse s'échapper de la chemise. Continuez à versez l'eau jusqu'à ce que le niveau monte et atteigne un point entre les repères du tube de niveau.



e. L'air s'étant introduit dans la chemise pendant le remplissage doit être expulsé car il nuira à l'efficacité de la machine. Voir "Dépression de la chemise" ci-dessus.

7.4 Traitement de l'eau

a. Procurez-vous le produit de traitement d'eau adéquat et un kit d'analyse de pH auprès de votre distributeur Groen.

ATTENTION DANGER
AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.

b. Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire. (Voir tableau). Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée.

Modèle d'autocuiseur	Contenance de la chemise
EE-20	3¼ Gallons
EE-30	4½ Gallons
EE-60	7¾ Gallons
EE-80	10 Gallons

c. Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (25 mm) immergée dans l'eau.

d. Calculez la dose du produit destiné au traitement de l'eau que vous allez utiliser. (Utilisez un verre à mesurer afin de verser le produit).

e. Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant le produit de traitement jusqu'à obtenir une couleur indiquant un pH entre 10,5 et 11,5 (indiquée sur le tableau du kit d'analyse de pH). Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse. Pour les personnes daltoniennes, demandez à une personne non-daltonienne d'évaluer le résultat obtenu.

f. Notez les doses exactes d'eau et de produit utilisées. Il vous sera possible d'utiliser la même quantité à nouveau si vous utilisez la même source d'approvisionnement et le même produit ultérieurement. Cependant, il vaut mieux vérifier le pH à chaque fois que vous préparez de l'eau traitée.

8.0 Nettoyage

8.1 Outils recommandés

a. Produit nettoyant comme Klenzade HC-10 ou HC-32 de ECOLAB, Inc.

b. Brosses de nettoyage en bon état (et pinceau pour le raccord de soutirage).

c. Produit désinfectant comme Klenzade XY-12.

d. Détartrant comme Klenzade LC-30.

8.2 Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur en réglant le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt) puis coupez toute alimentation électrique au niveau d'un commutateur à distance tel qu'un disjoncteur.

ATTENTION DANGER
CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET LE PANNEAU DE COMMANDE, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, ETC.

ATTENTION
LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION: VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.

8.3 Nettoyage

a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dés que possible après utilisation. Si l'autocuiseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures.

b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidus. Veillez à ne pas rayer l'autocuiseur avec des outils de nettoyage métalliques. Fermez le robinet de soutirage.

c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fournisseur. Nettoyez complètement l'autocuiseur. Utilisez

Utilisez une éponge, un chiffon ou une brosse en plastique pour nettoyer l'autocuiseur.

Les grattoirs ou la paille de fer risquent d'endommager la surface de l'autocuiseur.

un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, l'habillage, les conduites électriques, etc. and electrical conduits.
d. Rincez complètement l'autocuiseur à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

e. Démontez le robinet de soutirage. Nettoyez le point de raccordement et chaque pièce du robinet à l'aide d'une brosse.

ATTENTION
NE PAS MÉLANGER LES PIÈCES DES ROBINETS DES SOUTIRAGE LORS DE LEUR NETTOYAGE. CES PIÈCES NE SONT PAS TOUJOURS INTERCHANGEABLES.

f. Rincez complètement l'autocuiseur et les pièces du robinet de soutirage à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

g. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés de la machine et le boîtier de commande.

h. Pour retirer tout résidu demeuré collé à l'autocuiseur, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution détergente. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans l'autocuiseur afin que les résidus puissent tremper ou chauffer légèrement la solution détergente. NE PAS utiliser de matériaux abrasifs ou des outils métalliques risquant de rayer la surface. Les rayures rendent difficile le nettoyage et permettent aux bactéries de proliférer.

NE PAS utiliser de paille de fer risquant de laisser des particules incrustées dans la surface et entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.

i. L'extérieur de la machine peut être poli avec un nettoyant approuvé pour acier inoxydable ou nettoyé avec du détergent et de l'eau chaude.

j. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution désinfectante à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits nettoyants afin d'obtenir le meilleur produit. Suivez les instructions du revendeur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

ATTENTION
NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELA DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COLORATION ET DE CORROSION.

k. Il est recommandé de désinfecter toutes les pièces de l'autocuiseur juste avant de les utiliser.

l. Si vous avez du mal à retirer les résidus de minéraux, la pellicule formée par l'eau calcaire ou les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur. Ensuite, utilisez un produit détartrant tel que De-Limer/De-Scaler de Groen (référence 114800) ou Lime-A-Way® de Ecolab Inc. en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le complètement s'égoutter avant de l'utiliser.

m. En cas de problème persistant concernant le nettoyage de votre machine, contactez votre revendeur de produit nettoyants

9.0 Guide de Dépannage

Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique si sa maintenance est effectuée correctement. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage vous sont fournis au niveau du panneau de service ainsi que dans ce manuel. Si une de ces vérifications est suivie d'un x, le travail devra être effectué par un réparateur agréé Groen. L'EMPLOI DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUX POUR L'UTILISATEUR ET RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.

SYMPTÔME	QUI	EFFECTUER
L'autocuiseur ne chauffe pas et le voyant de cuisson ne s'allume pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que la machine est alimentée en électricité. b. Vérifiez le niveau de la chemise. c. Vérifiez les fusibles du panneau de commande. REMPLACEZ TOUT FUSIBLE FONDU UNIQUEMENT PAR UN FUSIBLE DE MÊME INTENSITÉ NOMINALE. TOUT FUSIBLE DE CALIBRE SUPÉRIEUR NE PROTÉGERA PAS LA MACHINE NI L'IMMEUBLE.
	Réparateur agréé uniquement	d d. Vérifiez que les connexions ne sont pas desserrées ou cassées. X e. Vérifiez que le thermostat variable fonctionne correctement.X f. Vérifiez le contacteur de fermeture en cas de bas niveau d'eau. X g. Vérifiez la sonde de niveau d'eau. X h. f. Vérifiez que le limiteur de pression à maximum est fermé. X

SYMPTÔME	QUI	EFFECTUER
L'autocuiseur ne chauffe pas mais le voyant de cuisson s'allume.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez le contacteur. x c. Vérifiez les résistances chauffantes avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si la résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. X
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez qu'il n'y a pas de court-circuit. X c. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. X d. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage supérieur ou inférieur à celui de l'autocuiseur. X e. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier est sous tension ou bloqué. X
L'autocuiseur arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat. b. Vérifiez le niveau d'eau de la chemise.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. X d. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage supérieur ou inférieur à celui de l'autocuiseur. X e. Vérifiez le limiteur de pression à maximum. X
L'autocuiseur chauffe lentement.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez les résistances chauffantes avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si une résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. X c. Vérifiez la tension de la source d'alimentation principale. X
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance". b. Vérifiez que l'autocuiseur ne chauffait pas sans rien à l'intérieur lorsque la soupape de sécurité s'est ouverte.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le limiteur de pression à maximum. X d. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. X e. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 48 PSI, remplacez-la. X f. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier n'est pas sous tension. X
La soupape de sécurité présente une petite fuite de vapeur lorsque l'autocuiseur fonctionne.	Utilisateur	a. Vérifiez que le siège de la soupape n'est pas sale et que cette dernière se ferme sans problème. Lorsque la chemise est sous pression, tirez brièvement sur la chaîne afin que le souffle de la soupape puisse nettoyer le siège, puis relâchez-la afin que la soupape se ferme en claquant.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez que la soupape ne pas défectueuse. Remplacez toute soupape défectueuse par une soupape identique. X

10.0 Liste des Pièces

(Reportez-vous aux dessins et photographies des pages suivantes)

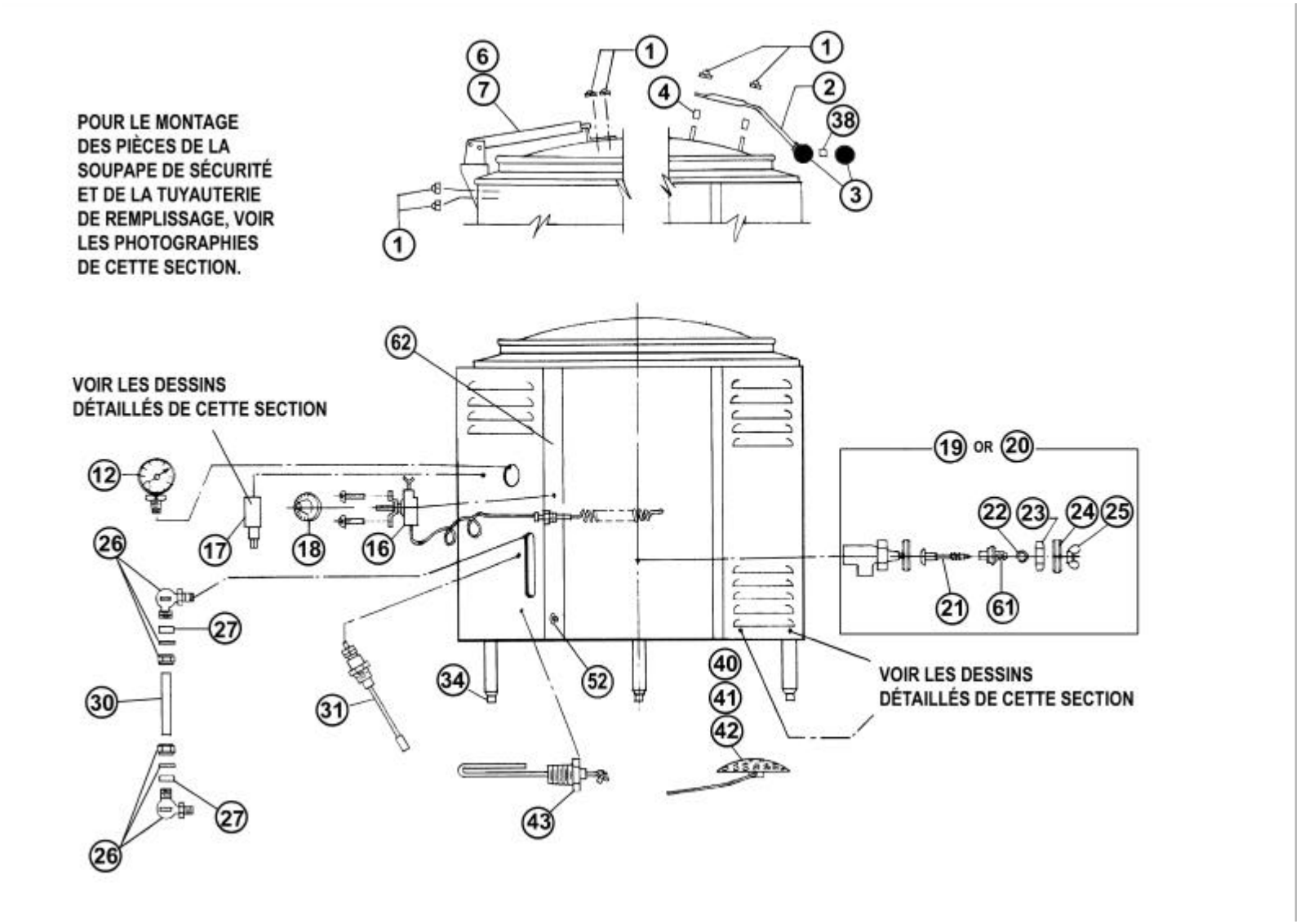
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Référence
1	Écrou borgne, 1/4 po. (6mm) -20	048501
2	Poignée (40 gallons et inférieurs)	047552
3	Bouton de frottement	012691
4	Entretoise, 60 et 80 gallons	012733
4	Entretoise, 20 et 40 gallons	002378
5	Bloc à fusible	077840
6	Couvercle de l'actionneur (60 gal.)	012520
7	Couvercle de l'actionneur (80 gal.)	012521
11	Soupape de sécurité (30 PSIG)	097009
12	Manomètre	099156
13	Fusible, 6 ampères	122043
14	Contacteur	122042
15	Soupape de sécurité et canalisation	097010
16	Thermostat	012313
17	Limiteur de pression	108559
18	Bouton du thermostat	122000
19	Ensemble du robinet, 1 1/2 po. (38mm)	009000
20	Ensemble du robinet, 2 po. (50mm)	009046
21	Tige de soupape, 2 po. (50mm)	009048
21	Tige de soupape, 1 1/2 po. (38mm)	009027
22	Joint torique en caoutchouc	009034
23	Écrou hex. cal.13H - 1 1/2 po. (38mm)	008911
23	Écrou hex. cal.13H - 2 po. (50mm)	009354
24	Volant du robinet-vanne	009029
25	Écrou à oreilles	009028
26	Raccord adaptateur, 1/2 po. (12mm)	004071
27	Joint en caoutchouc - tube de niveau	008917
30	Tube de niveau en verre	008742
31	Électrode Warrick	074665
34	Pieds réglables	002479
38	Bague de renforcement	012692
40	Filtre, diam.(228mm), trous(6mm)	009007
	Robinet de soutirage, 1-1/2 po. (38mm)	
40	Filtre amovible, 228mm, trous 6mm	009044
	Robinet de soutirage, 50mm	
41	Filtre amovible, 228mm, trous 3mm	009040
	Robinet de soutirage, 38mm	
41	Filtre amovible 228mm, trous 3mm	013785
	Robinet de soutirage, 50mm	
42	Filtre amovible, 228mmsans trous	009057
	Robinet de soutirage, 38mm	
42	Filtre amovible, 228mmsans trous	013783
	Robinet de soutirage, 50mm	
43	Résistance chauffante 240V-4000W	008851
48	Voyant d'alimentation	116381
49	Voyant de chauffage (cuisson)	116382
50	Voyant de bas niveau d'eau	116382
51	Interrupteur d'alimentation	122004
52	Borne équipotentielle	122021
53	Contacteur de niveau d'eau	117737
54	Support contacteur niveau d'eau	117738
55	Console contacteur de niveau d'eau	122057
56	Bloc de connexion	096810
57	Borne de mise à la terre	119829
58	Barre du support de la charnière	013485
59	Support en "U" de la charnière	061012
60	Tuyauterie de remplissage	097007
61	Chapeau de vanne, 1-1/2 po. (38mm)	009024
61	Chapeau de vanne, 2 po. (50mm)	009047
62	Revêtement, EE-20	132056
62	Revêtement, EE-40 et 60	122036
63	Faisceau câblage résistance chauf.	122072
64	Faisceau de câblage, (EE-20)	122073
64	Faisceau de câblage, (EE-40)	123440
64	Faisceau de câblage, (EE-60)	127648

10.0 Liste des Pièces

(Reportez-vous à la liste de pièces de la page 16)

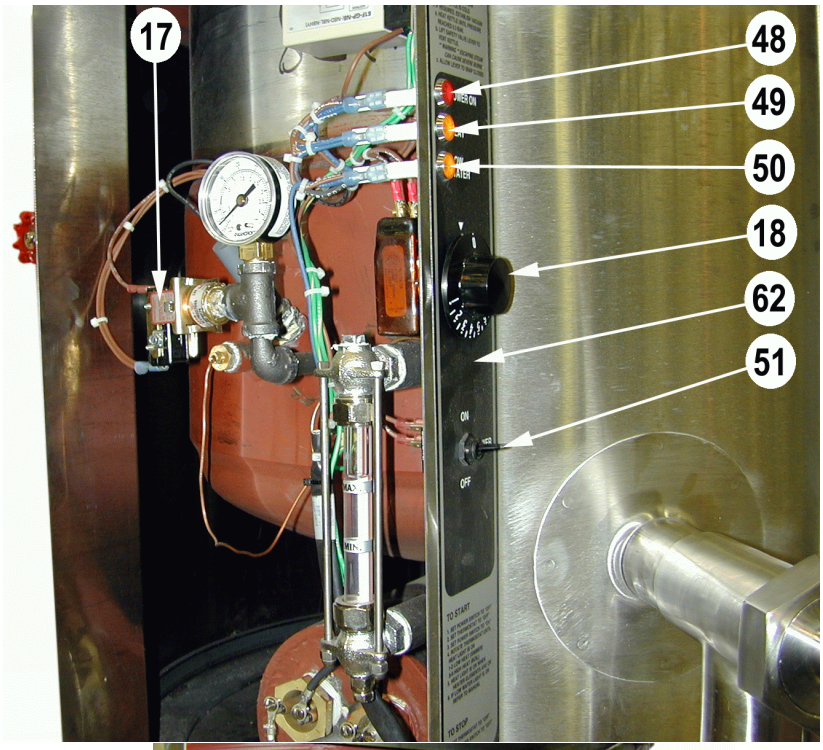
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

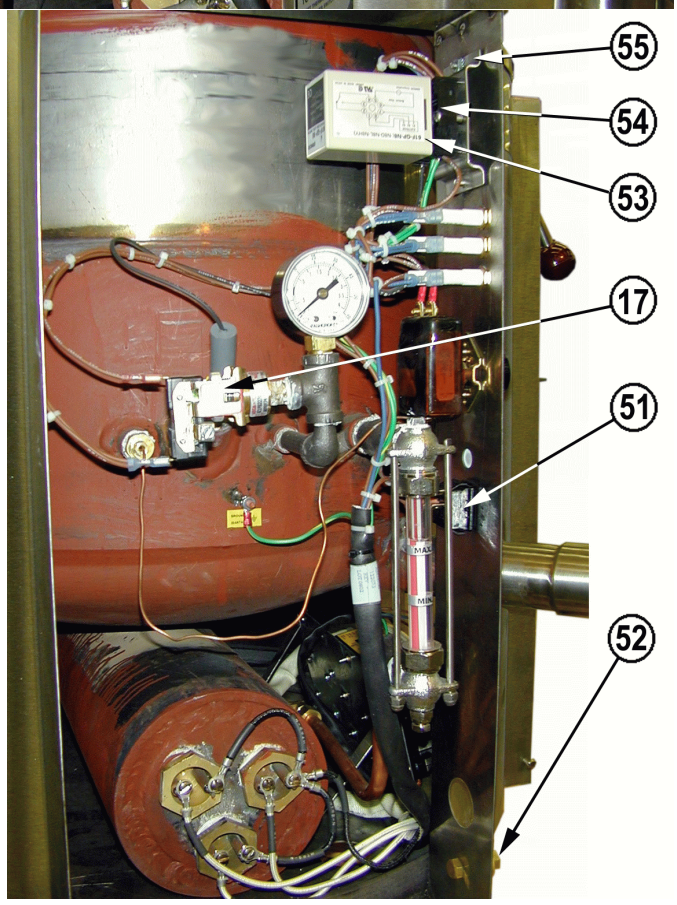


10.0 Liste des Pièces

(Reportez-vous à la liste de pièces de la page 16)

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

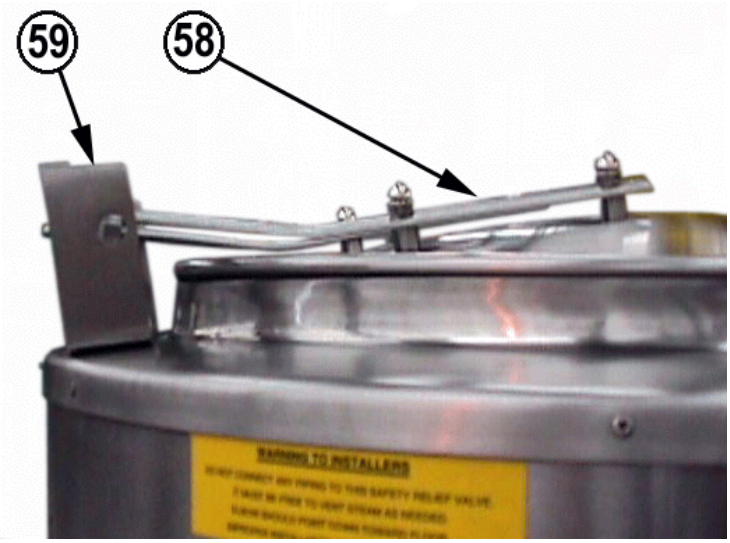


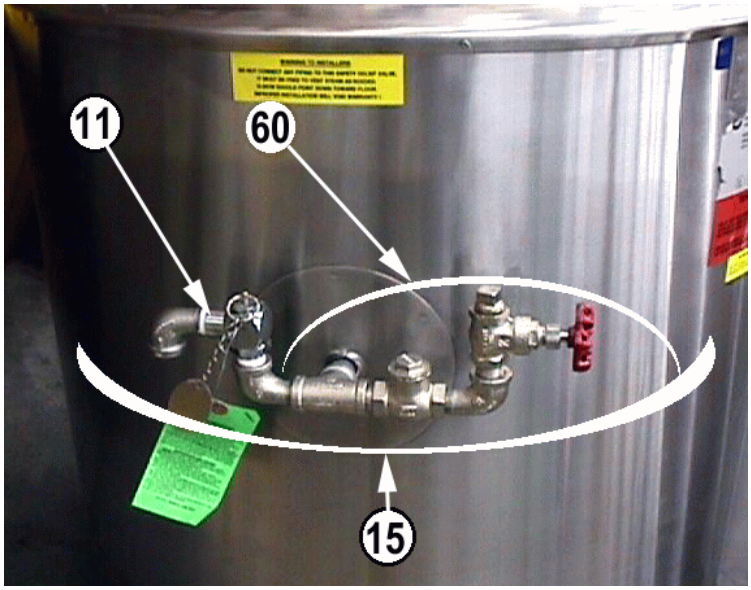


10.0 Liste des Pièces

(Reportez-vous à la liste de pièces de la page 16)

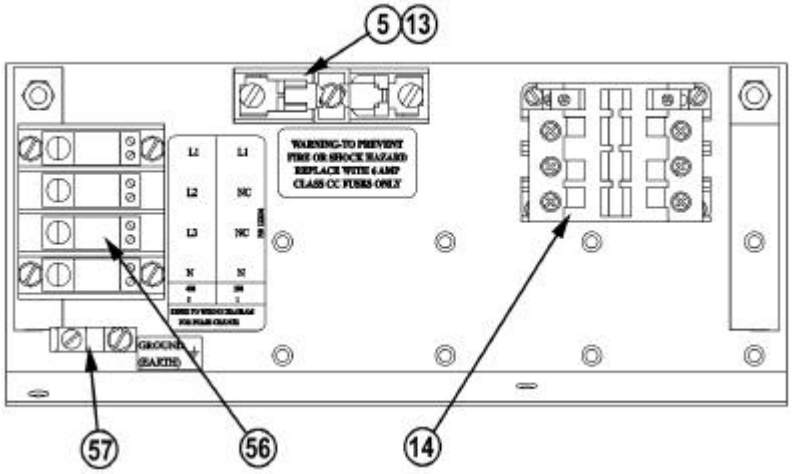
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.



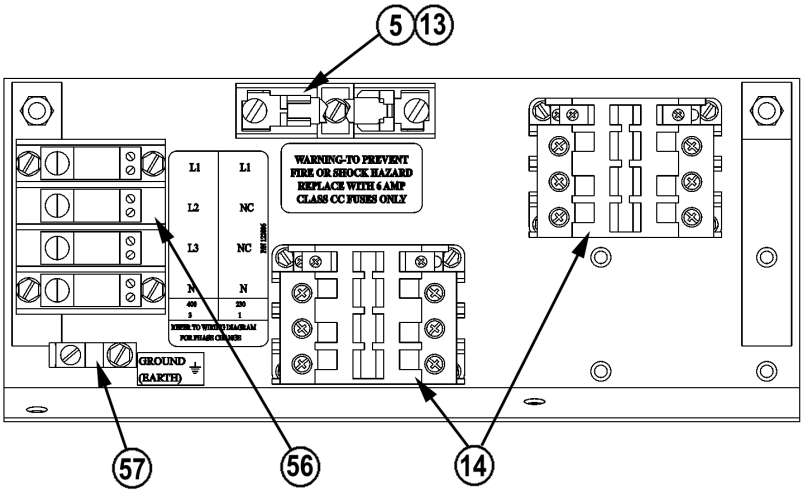


10.0 Liste des Pièces

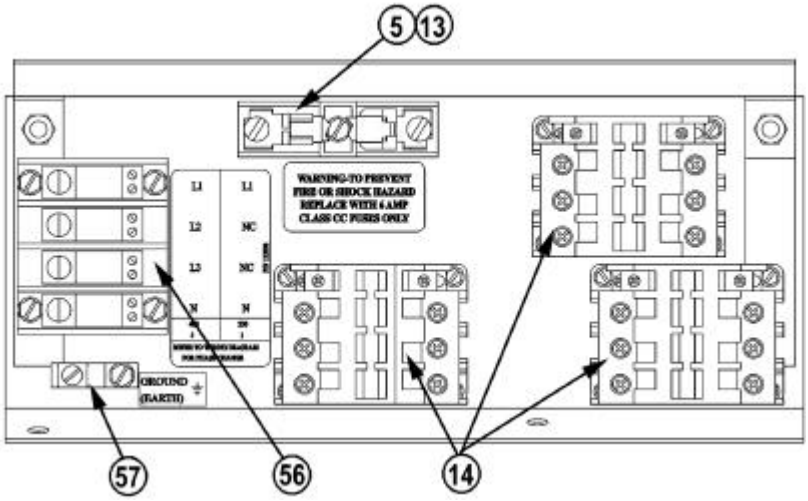
(Panneaux électriques - Reportez-vous à la liste de pièces de la page 16)



Modèle **EE-20**

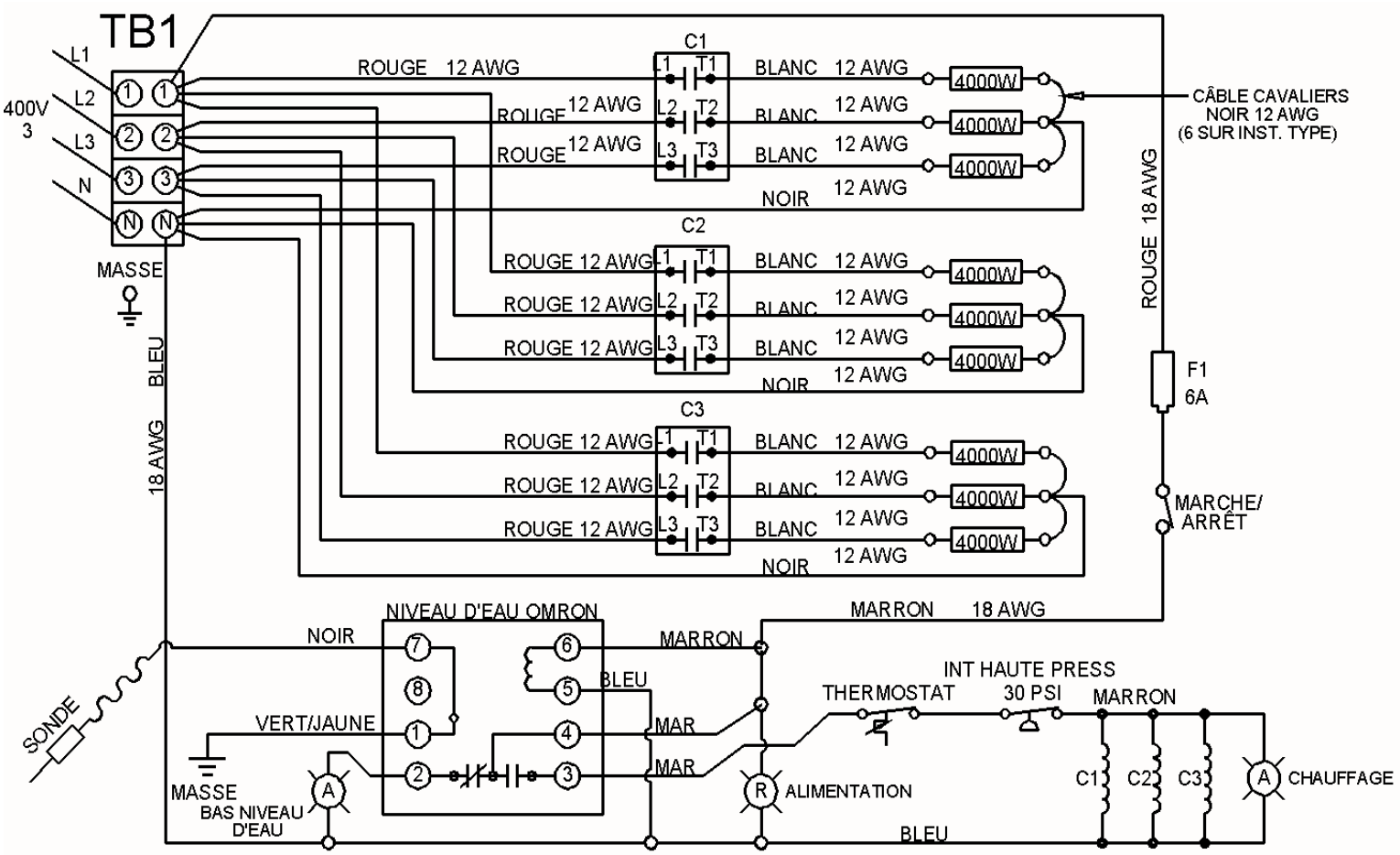


Modèle **EE-40**



Modèle **EE-60 & 80**

11.0 Schémas électriques - EE-60 & EE-80

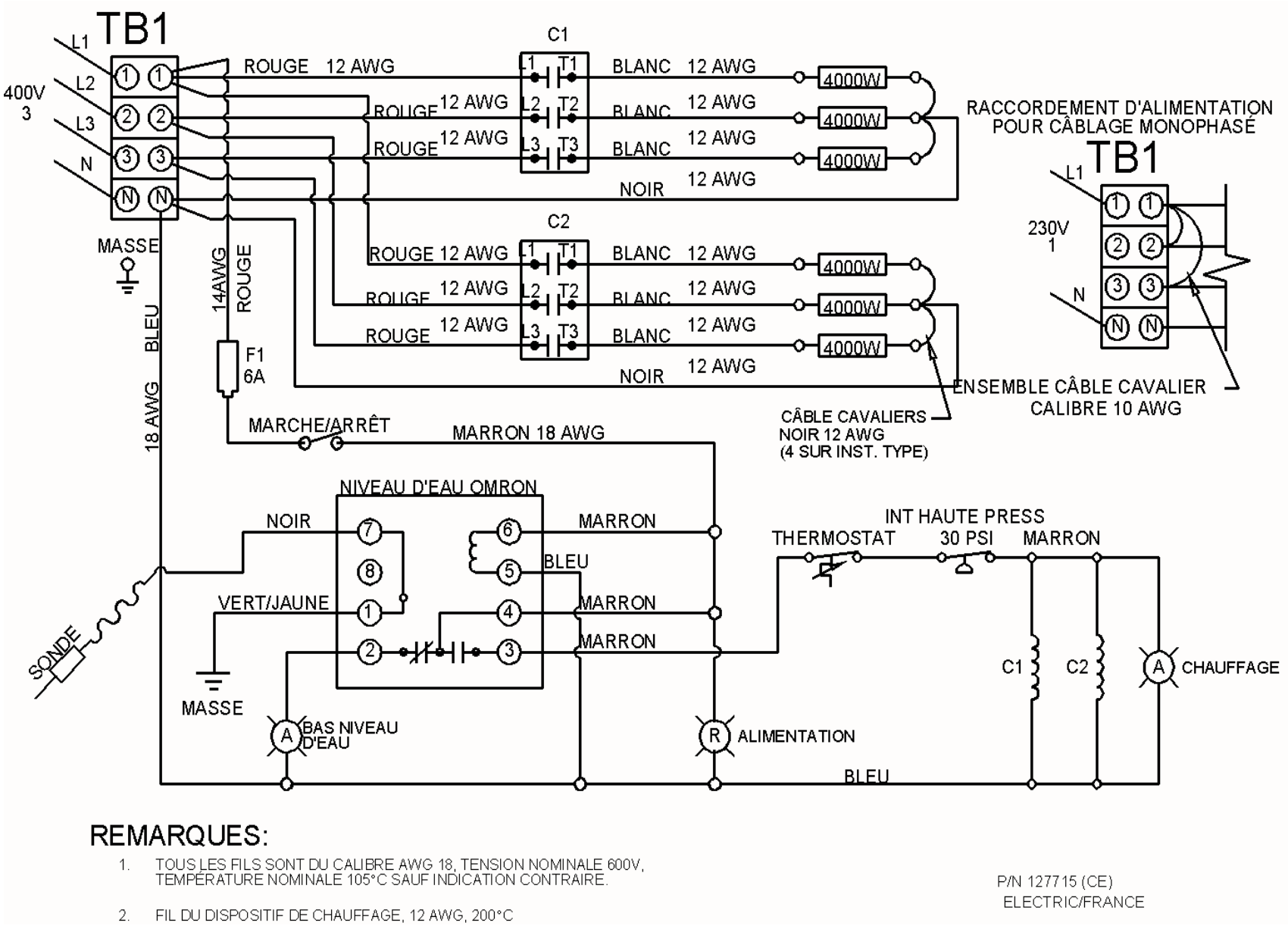


REMARQUES:

1. TOUS LES FILS SONT DU CALIBRE AWG 18, TENSION NOMINALE 600V, TEMPÉRATURE NOMINALE 105°C SAUF INDICATION CONTRAIRE.
2. FIL DU DISPOSITIF DE CHAUFFAGE, 12 AWG, 200°C

P/N 127718 (CE)
ELECTRIC/FRANCE

11.0 Schémas électriques - EE-40

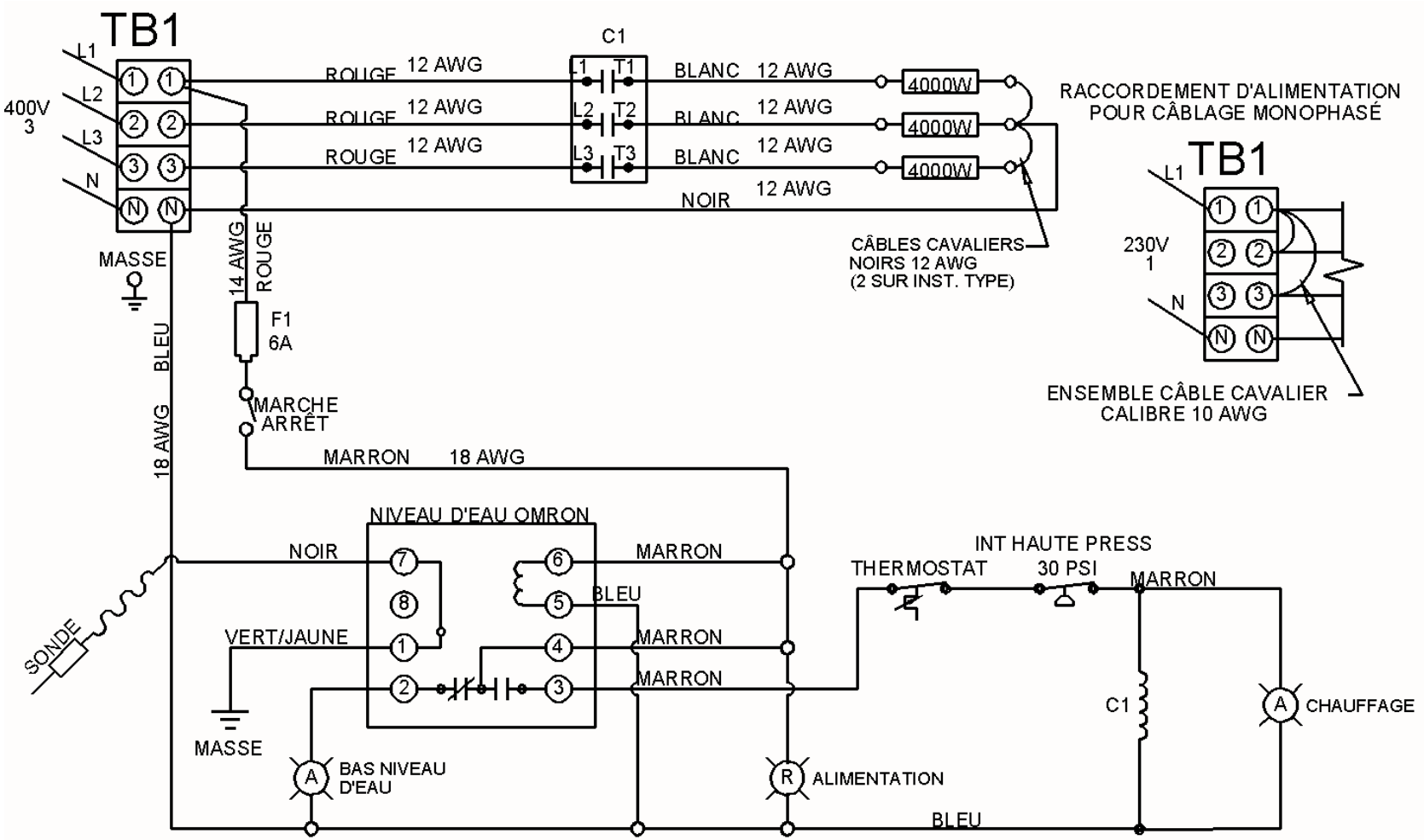


REMARQUES:

1. TOUS LES FILS SONT DU CALIBRE AWG 18, TENSION NOMINALE 600V, TEMPÉRATURE NOMINALE 105°C SAUF INDICATION CONTRAIRE.
2. FIL DU DISPOSITIF DE CHAUFFAGE, 12 AWG, 200°C

P/N 127715 (CE)
ELECTRIC/FRANCE

11.0 Schémas électriques - EE-20



1. TOUS LES FILS SONT DU CALIBRE AWG 18, TENSION NOMINALE 600V, TEMPÉRATURE NOMINALE 105°C SAUF INDICATION CONTRAIRE.
2. FIL DU DISPOSITIF DE CHAUFFAGE, 12 AWG, 200°C

Fiche de Maintenance

No. du modèle _____ Nom du point vente _____

No. de série _____ Adresse _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

No. de commande. _____ Pour entretien appeler _____

Date	Entretien effectué	Effectué par

*Garantie limitée aux sociétés et organismes acheteurs utilisant cet équipement pour un usage industriel et commercial**

(pour ventes hors des États-Unis et du Canada)

Les machines et équipements Groen Foodservice Equipment ("Groen Equipment") destinés à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration ont été fabriqués avec précision et rigoureusement inspectés et emballés afin de répondre aux critères d'excellence les plus sévères. Groen garantit ses machines et équipements contre tout défaut ou vice de fabrication pour une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation sous les conditions suivantes et sujettes aux limitations suivantes:

I. Cette garantie "pièces et main d'oeuvre" est limitée aux machines et équipements Groen vendus aux sociétés ou organismes acheteurs et utilisateurs d'origine (mais non aux fabricants utilisant cet équipement en tant qu'élément de leur équipement) sur son premier lieu d'installation à l'extérieur des États-Unis et du Canada.

II. Tout dommage survenant pendant le transport doit être signalé au transporteur. Aucun dégât résultant du transport n'est couvert par la présente garantie et est la seule responsabilité de l'acheteur utilisateur.

III. Groen ou tout autre centre de réparation et de service après-vente réparera ou remplacera tout équipement au choix de Groen, y compris mais non de façon limitative, les robinets, soupapes de sécurité, éléments et pièces de l'alimentation électrique et du gaz ayant été déterminés défectueux pendant la période de garantie. En ce qui concerne les opérations d'entretien et de dépannage couverts par la garantie au sein du territoire décrit ci-dessus, Groen s'engage à couvrir les frais de main d'oeuvre pour le transport de l'équipement jusqu'à son point de destination finale (temps et kilométrage) pendant les douze (12) premiers mois à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date de son expédition du centre Groen.

IV. Cette garantie ne couvre pas l'entretien de l'autocuiseur, l'étalonnage, les réglages périodiques indiqués dans les manuels ou instructions d'utilisation ni les pièces de rechange non durables telles que les lames des grattoirs, les joints, les garnitures, etc., ni les coûts et frais de main d'oeuvre encourus pour le déplacement d'équipements ou d'objets adjacents afin d'accéder à l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les dégâts résultants de toute installation, utilisation incorrectes ou négligence lors de l'utilisation de l'équipement ainsi que tout mauvais traitement ou entretien incorrect de ce dernier. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'emploi d'une eau de mauvaise qualité ou un entretien incorrect de l'autocuiseur.

V. CETTE GARANTIE EST UNE GARANTIE EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE D'APTITUDE À LA COMMERCIALISATION OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIÈR ET GROEN DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ DANS CES DEUX CAS DE FIGURE. LES RECOURS DÉCRITS AUPARAVANT SONT DES RECOURS EXCLUSIFS ET GROEN NE POURRA ÊTRE EN AUCUN CAS TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANTS DE TOUTE INEXÉCUTION OU DE TOUT DÉLAI D'EXÉCUTION DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

VI. Les équipements Groen sont à usage industriel et commercial uniquement. Si une de ces machines est vendue afin d'être utilisée en tant qu'élément destiné à être raccordé à un équipement d'un autre fabricant, ou si ce dernier est utilisé en tant que produit de consommation, cet équipement sera vendu TEL QUEL et sans garantie.

* (Couvre tout équipement destiné à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration commandé après le 1 octobre, 1995)

UNIFIED BRANDS
FOODSERVICE EQUIPMENT SOLUTIONS
A DOVER COMPANY

GROEN®

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39212
Téléphone 601 372-3903
Fax 601 373-9587

OM-EE(CE)
Référence 127728
INTERNATIONAL
Révisé de 11/99